



Supersnel V2: Philly cheesesteak

met bio-runderreepjes, salade en BBQ-saus



ca. 20min



2 personen

De Philly cheesesteak is een icoon van de Amerikaanse oostkust. Sappige stukjes rundvlees, stevig gebakken, met gesmolten kaas en heerlijke gebakken ui - en niet te weinig aub! - op een broodje. Dit alles wordt heel snel bereid en is met recht een echte fastfoodklassieker. Maar omdat wij niet bij een foodtruck in Philadelphia staan serveren we er een frisse salade met tomaten bij. Enjoy!

Wat je van ons krijgt

- 2 baguettes ¹
- 1 ui
- 2 tomaten
- 1x biologische runderreepjes
- 100g belegen Gouda, geraspt ⁷
- 100g mesclun
- 20ml BBQ-saus ^{9,10}

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl mayonaise ³
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- middelgrote koekenpan met deksel

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 884kcal, vet 39.8g, koolhydraten 78.8g, eiwit 53.1g



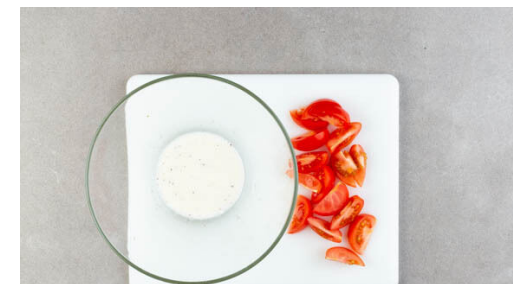
1. Broodjes afbakken

Verwarm de oven voor op 180°C (160°C hetelucht). Leg de **broodjes** in de nog voorverwarmende oven en bak ze in 8-10min licht knapperig.



2. Ui bakken

Halveer en pel de **ui** en snijd dunne reepjes. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 2el plantaardige olie en bak de **ui** met een snuf zout ca. 3min. Voeg 2-3el water toe en zet het vuur lager. Bak de **ui** nog 5-6min op middelhoog vuur, tot ze zacht en mooi gebruind zijn.



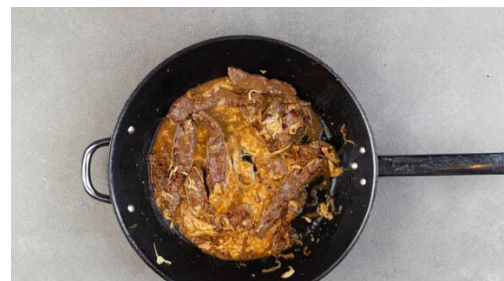
3. Tomaten snijden

Snijd de **tomaten** doormidden, verwijder de harde kern en snijd het **vruchtvlees** in in partjes. Klop een **dressing** van 1tl mayonaise, 1tl lichte azijn en een snuf peper en zout.



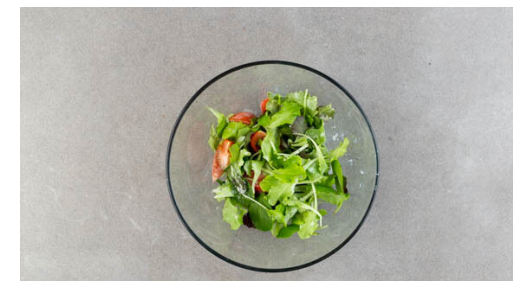
4. Vlees bakken

Neem de gebakken **ui** uit de pan en zet opzij. Verhit de pan opnieuw op hoog vuur. Dep het **vlees** droog en voeg het met 1tl plantaardige olie toe aan de hete pan. Bak ca. 3min stevig aan.



5. Kaas toevoegen

Kruid het **vlees** met een snuf zout en zet dan het vuur lager. Voeg de **kaas** toe en laat al roerende smelten. Meng de **ui** en 2tl water erdoor, leg een deksel op de pan en laat ca. 1min zachtjes koken.



6. Salade afmaken

Meng de **mesclun** en de **tomaten** met de **dressing**. Snijd de **broodjes** open en bestrijk met de **BBQ-saus**. Beleg naar wens met het **vlees** en de **ui**. Serveer de **broodjes** met de **salade**.